

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Richard J. McIntire (202) 720-9113
FSIS-RC-077-2011

UNA FIRMA EN KANSAS RETIRA DEL MERCADO CARNE MOLIDA DE RES DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACIÓN CON *E. COLI* 0157:H7

WASHINGTON, 27 de septiembre del 2011 – Tyson Fresh Meats Inc., un establecimiento en Emporia, Kansas está retirando del mercado aproximadamente 131,300 libras de productos con carne molida de res, ya que podrían estar contaminados con *E. coli* O157:H7, anunciado hoy por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

Los productos bajo la lista de retirada incluyen (los nombres están mencionados en inglés):

- Rollos de 5-libras de Kroger-brand “GROUND BEEF 73% LEAN - 27% FAT,” empacados en cajas de 40-libras que contienen ocho rollos. Las cajas contienen el código de identificación “D-0211 QW.” Estos productos fueron producidos el 23 de agosto del 2011 y enviados hacia centros de distribución en Indiana y Tennessee para venta al detalle.
- Rollos de 3-libras de Butcher’s Brand “GROUND BEEF 73% LEAN - 27% FAT,” empacados en cajas de 36-libras. Cada caja contiene 12 rollos. Las cajas contienen el código de identificación “D-0211 LWIF.” Estos productos fueron producidos el 23 de agosto del 2011 y enviados hacia centros de distribución en Carolina del Norte y Carolina del Sur para venta al detalle.
- Rollos de 3-libras con una etiqueta genérica “GROUND BEEF 73% LEAN - 27% FAT,” empacados en cajas de 36-libras. Cada caja contiene 12 rollos. Las cajas contienen el código de identificación “D-0211 LWI.” Estos productos fueron producidos el 23 de agosto del 2011 y enviados hacia centros de distribución Delaware, Florida, Maryland, Illinois, Indiana, Missouri, New York, Ohio, Tennessee, Texas y Wisconsin, para venta al detalle.

Los productos siendo retirados contienen una fecha de uso (“BEST BEFORE OR FREEZE BY”) de 12 de septiembre del 2011 (“SEP 12 2011”) y el número de establecimiento “245D” impreso con el sello del paquete.

PREPARAR ADECUADAMENTE LA CARNE MOLIDA DE RES PARA EL CONSUMO

Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA-FSIS 1-888-674-6854 o visite www.fsis.usda.gov

Lávese las manos con agua tibia Y jabón por al menos 20 segundos antes y después de manejar carnes y aves crudas. Lave las tablas de cortar, platos y utensilios con agua caliente jabonosa. Limpie los derrames inmediatamente.

Mantenga las carnes, aves y pescados crudos lejos de otros alimentos que no va a cocinar. Use una tabla de cortar para carnes, aves y productos de huevo crudos y otra diferente para alimentos cocidos. Los consumidores sólo deben consumir carne molida de res o hamburguesas hechas con carne molida de res que han sido cocidas hasta una temperatura interna adecuada de 160 °F (71.1 °C).

El color NO es un indicador confiable para saber si la carne molida de res o las hamburguesas preparadas con carne molida de res han sido cocidas hasta una temperatura lo suficientemente alta como para matar bacterias dañinas, como *E. coli* O157:H7.

La única manera de estar seguro que la carne molida de res ha sido cocida hasta una temperatura suficientemente alta como para matar bacterias dañinas es midiendo la temperatura interna con un termómetro para alimentos. Refrigere las carnes y aves crudas dentro de un plazo de dos horas después de la compra o una hora si las temperaturas exceden 90 °F (32.2 °C). Refrigere las carnes y aves cocidas dentro de dos horas después de cocinarlas.

Al estar disponible la lista de distribución que contiene los nombres de las tiendas al detalle, ésta se publicará en la página del FSIS, visitando http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp.

Al FSIS y establecimiento les preocupa que consumidores aún tengan estos productos en sus congeladores. El FSIS les exhorta a los consumidores el verificar sus congeladores y desechar o botar cualquier producto mencionado bajo la lista de retirada.

El FSIS se enteró del problema en el día de ayer (26 de septiembre del 2011) cuando la Agencia fue avisada por el departamento de salud de Ohio, de las enfermedades con *E. coli* O157:H7 ocurridas en el condado de Butler. Los síntomas relacionados a estas enfermedades comenzaron desde el 8 de septiembre hasta el 11 de septiembre del 2011. Una investigación llevada a cabo por los laboratorios del departamento de agricultura continúa hoy, la cual envuelve el recoger muestras de sobrantes de las comidas preparadas, con la carne molida de res, en hogares de los pacientes que resultaron positivos para *E. coli* O157:H7 el 19 de septiembre.

El FSIS continúa trabajando en esta investigación con sus socios en salud pública de Ohio.

El *E. coli* O157:H7 es una bacteria potencialmente letal que puede causar diarrea con sangre, deshidratación y en muchos casos severos, fallo renal. Los muy jóvenes, personas de edad avanzada y personas con el sistema inmune debilitado están más susceptibles a enfermedades transmitidas por los alimentos.

El FSIS lleva a cabo rutinariamente cotejos de efectividad para las retiradas, en donde verifica que las firmas notifiquen a sus clientes sobre la retirada y que se están tomando los pasos necesarios para asegurar que el producto ya no esté disponible a los consumidores.

El FSIS le aconseja a todos los consumidores el preparar adecuadamente sus productos de carnes crudas, incluyendo aquellos frescos y congelados, y sólo consumir carne de res molida que ha sido cocida hasta una temperatura interna de 160 °F (71.1 °C). La única manera de saber que la carne molida de res esta cocida hasta una temperatura lo suficientemente alta como para matar bacterias dañinas es usando un termómetro para alimentos para medir la temperatura.

Los consumidores con preguntas acerca de la retirada, deben comunicarse con la compañía, al (866) 328-3156. Los y medios de comunicación con preguntas deben comunicarse con el director de relaciones publica de la compañía, Gary Mickelson, al (479) 290-6111.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual *Pregúntele a Karen*, visitando www.PregunteleKaren.gov. Puede comunicarse con la Línea de Información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, entre lunes a viernes de 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También puede escuchar mensajes grabados sobre inocuidad alimentaria disponibles 24 horas al día.

#

NOTA: Visite la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos, http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/ para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

Síguenos por FSIS Twitter, en twitter.com/usdafoodsafety

#

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querrela de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles, a: USDA, Director, Office of Civil Rights,

1400 Independence Ave., SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-800-795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).

Clasificaciones de Retiradas del USDA	
Retirada Clase I	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad razonable que el uso del producto causará consecuencias serias, adversas a la salud, o la muerte.
Retirada Clase II	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad remota que el uso del producto cause consecuencias adversas a la salud.
Retirada Clase III	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.